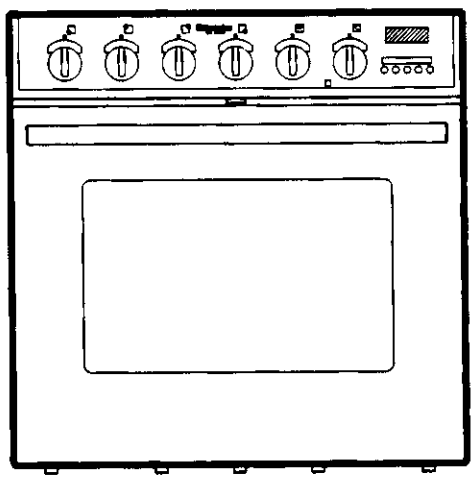
Electrolux

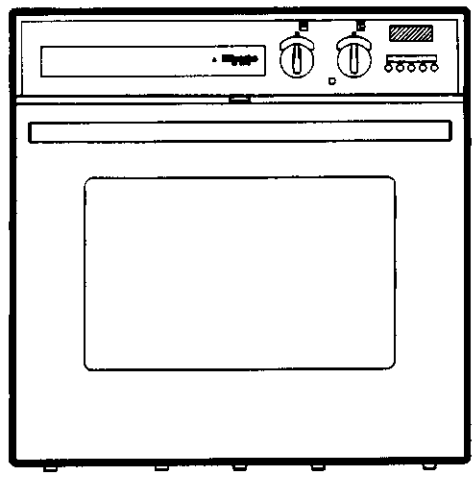
Bruksanvisning

N

BYGGINN OVN

CO 5920
CO 5940
CO 5945
CO 5935
CO 5905
CO 5915





VIKTIG Å VITE !

Les rådene, anvisningene og sikkerhetstekstene i bruks- og installasjonsanvisningen nøye før du tar den nye ovnen i bruk.
Alle som bruker ovnen må være fortrolige med bruksmåte og sikkerhetsdetaljer. Ta vare på bruks- og installasjonsanvisningen, da kan du gå tilbake til den ved eventuelle spørsmål. Dessuten må den være med hvis ovnen selges eller overlates til en annen person.

Installasjonsarbeider, eventuelle inngrep i produktet, forlengelse av ledningen osv skal utføres av en faglært person. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe produktet eller føre til skade på person og/eller eiendom.

Service og eventuelle reparasjoner må utføres av vår sentrale serviceavdeling eller av en servicebedrift godkjent av leverandøren. Bruk kun reservedeler som leveres av disse. Se garantibestemmelsene.

Ovnen er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med er skarpe. Hansker bør derfor benyttes ved flytting av ovnen.

Kontrollér at ledningen ikke kommer i klem ved flytting av ovnen, f.eks. ved installasjon og ved rengjøring.

Kontrollér at ovnen er godt fastskrudd, kasserolle-vern (ekstra tilbehør) er montert og at dørlåsen fungerer. Dette er spesielt viktig dersom det er barn i huset. Dessuten bør det fra et barnesikkerhetssynspunkt være minst 400 mm avstillingsflate på begge sider av kokeenheten. La ikke barn leke med eller røre bryterne og døren.

Stekeovnen skal brennes av før bruk. Sørg for god lufting mens dette pågår, f.eks. med kjøkkenviften.

Ovnen er beregnet på matlaging og baking som normalt forekommer i en husholdning. Brukes den til andre formål, kan det være fare for skade på person og/eller eiendom.
Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren. Varm luft strømmer ut. Påse at det ikke finnes barn i nærheten. Bruk godt isolerende grytelapper og ta godt tak i det som skal tas ut av ovnen.

Ved bruk av stekepose anbefaler vi at du klipper hull i ett av hjørnene før den settes i ovnen. Du unngår da faren for at du skal brenne deg på varm damp når posen tas ut av ovnen og skal åpnes.

Kasseroller, koketoppens varmesoner og stekeovnen blir meget varme under bruk. Berøring av disse kan gi brannskader. Påse at barn ikke oppholder seg nær og kan komme til disse. Også andre flater på produktet kan bli varme. Vær oppmerksom på at varmesoner, kasseroller e.l. også beholder varmen en stund etter bruk.

OBS! Legg aldri aluminiumsfolie, stekeovsinventar e.l. direkte på ovnsbunnen. Ovnsemaljen og innredningshyllen ovnen står på blir overopphetet og skadet.

Kontrollér at ovnen er slått av når den ikke brukes, samtlige brytere skal være nullstilt.

For hygienens og sikkerhetens skyld skal stekeovnen holdes ren. Fettflekker og annet spill avgir os ved oppvarming og medfører i verste fall fare for brann. Les og følg anvisningene i bruksanvisningen, samt anvisninger og eventuelle advarselstekster som står på rengjøringsmidlenes emballasje.

Nullstill samtlige brytere før skifte av defekt pære i ovn, følg bruksanvisningen.

Bruk ikke keramikktoppen som avstillingsflate. Legg ikke papir, plast, aluminiumsfolie, eller lignende på topplaten. Dersom en varmesone blir satt på utilsiktet, kan det resultere i at papiret/plasten/folien begynner å brenne eller smelter.

Hjelp til med å unngå ulykker også når ovnen skal kastes:
Løsne den fra kontakten,
kutt ledningen ved utgangen fra ovnen
og sett sperrene i ovnsdøren ut av funksjon.
Følg bruksanvisningen.

INNHOLDSFORTEGNELSE

FØR DU TAR OVNEN I BRUK:
Utpakking, transportskader 5
Still inn klokken 5
Rengjør platene/langpannen 5
Brenn av ovnen 5

GJØR DEG KJENT MED:
Dørsperre/Panel 6-7
Ovnen/Tilbehøret 8

SLIK BRUKER DU:
Brytere/koketopp 9
Bruk av steketermometer 9
Stekeovnen 10
Baking 10
Matlaging 10-11
Steking 11
Grilling 11
Gratinering/Opptining/Tørking/Pizzafunksjon 12
Klokken 13-14

SLIK STELLER OG RENGJØR DU:
Emaljerte flater/Ovnen 15
Ovnsdørene 16
Ovnsutstyret/tilbehøret 16
Varmluftviften 17
Skifte av ovnspære/Bytte av lampe i bryteren 17

GARANTI 18

SERVICE OG RESERVEDELER 18

RÅD OG TIPS VED TEKNISKE PROBLEMER 18

RÅD OG TIPS VED PRAKTISKE PROBLEMER 19

TABELL FOR:
Baking 20
Grilling 20
Matlaging 21
Gratinering 21

TEKNISKE OPPLYSNINGER 22

ELKTRISK TILKOBLING 22

FOR INSTALLATØREN
INSTALLASJON 23

TIL LYKKE MED DIN NYE ELECTROLUX

Det er viktig å kjenne alle ovnens funksjoner og finesser. Derfor ber vi om at du leser igjennom denne bruksanvisningen svært nøye før du tar i bruk ovnen. Dersom du gjør dette, vil de krav og forventninger du hadde da du kjøpte en Electrolux ovn, med stor sikkerhet bli oppfylt. Til slutt vil vi ønske lykke til, og vi føler oss trygge på at du får glede og nytte av ditt nye produkt.

Med hilsen
ELECTROLUX

FØR DU TAR OVNEN I BRUK

Ovnen er beregnet på matlaging og baking som normalt forekommer i en husholdning. Brukes den til andre formål, kan det være fare for skade på person og/eller eiendom. Kontroller at dørlåsen fungerer. Dette er spesielt viktig dersom det er barn i husholdningen. La ikke barn leke med eller røre bryterne og døren. Kokeplatene: Ovnen kan kombineres med keramisk topplate eller en topp av emaljert stål eller i rustfritt stål.

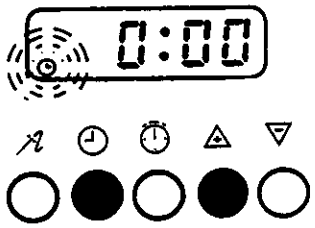
For nærmere informasjon om elektrisk tilkobling/montering etc. for koketoppene – se bruksanvisningen for disse.

Utpakking, transportskader

OBS! Kontrollér at komfyren er feilfri og uten skader. Eventuelle transportskader fra en transport, som du ikke selv har foretatt, skal senest 1 uke etter mottagelsen anmeldes til din forhandler.

Still inn klokken

Gjelder ikke alle modeller.
Programmér inn riktig tid på klokken, hvis dette ikke er gjort ved installasjonen. 0:00 blinker i siffervinduet når komfyren er koblet til nettet.



* Trykk på ⏲ og hold den inntrykt (symbolet blinker.)
* Trykk samtidig på △ eller ▽ -knappen til riktig tid, hele timer og minutter, kommer til syne i siffervinduet.
* Slipp knappene. Vent et par sekunder hvis du skal programmere inn ytterligere en funksjon.

Se også «Slik bruker du klokken».

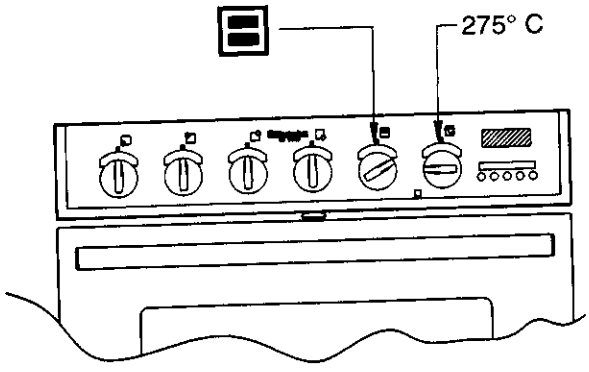
Rengjør platene/langpannen

Vask platene/langpannen med varmt vann og eventuelt håndoppvaskmiddel. Skyll og tørk med husholdningspapir.

Brenn av ovnen

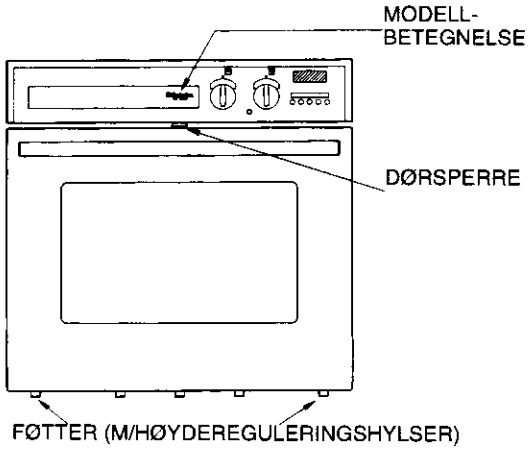
Ovnen skal brennes av før bruk. Sørg for god lufting mens dette pågår, f.eks. med kjøkkenvifften.

* Sett over- og undervarme på 275° C.
* Slå av når eventuell luft og røykutvikling er forsvunnet.



GJØR DEG KJENT MED

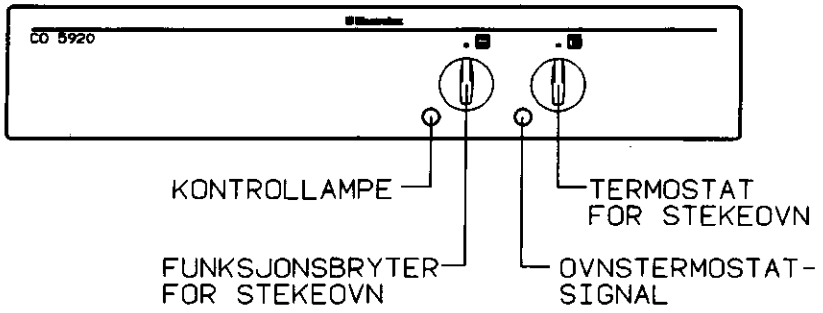
CO 5940, CO 5920
Denne ovnen er beregnet for installasjon i høyskap.



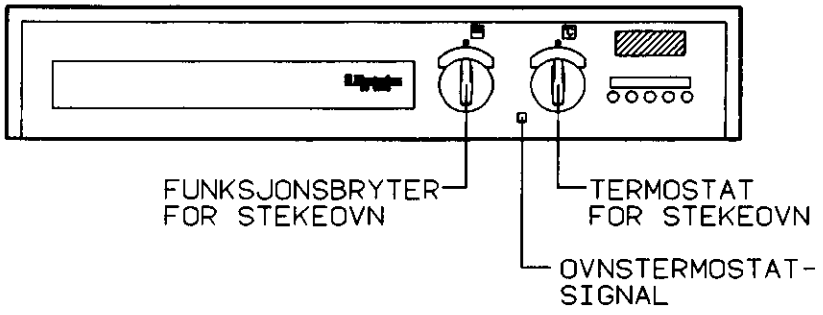
Dørsperre
Ovnen leveres med dørsperren ute av funksjon.

Kjølevifte
Komfyrene/ovnene er utrustet med en kjølevifte som skal sørge for at temperaturen på treinnredningen holdes lavest mulig. Også etter at ovnen er slått av, vil kjøleviften kunne gå en viss tid for at nedkjølingen av innredningene skal være effektiv. Tiden vil avhenge av hvordan ovnen er brukt (10 - 35 min.). Viften fører også bort damp og os fra stekeovnen. Luften slippes ut i spalten mellom panelet og ovnsdøren.

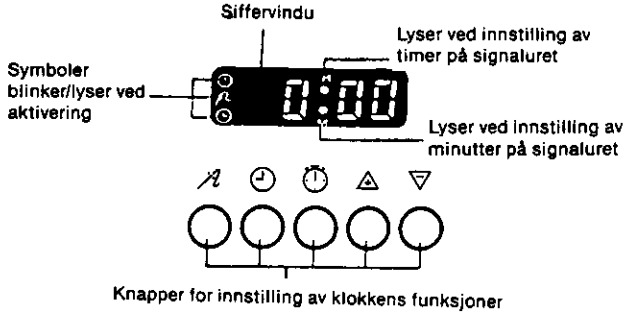
Panel
(Ovner uten klokke)



Panel
(Ovner med klokke)



Klokken
Klokkens tre funksjoner: = klokke = steketermometer = signalur

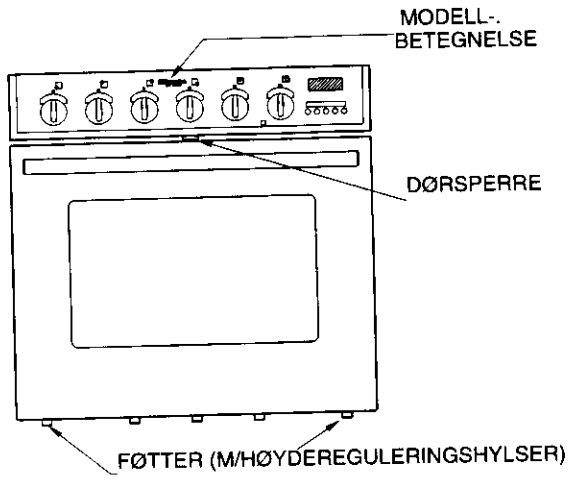

Siffervindu
Lyser ved innstilling av timer på signaluret
Symboler blinker/lyser ved aktivering
Lyser ved innstilling av minutter på signaluret
Knapper for innstilling av klokkens funksjoner

CO 5945, CO 5935, CO 5915, CO 5905
Denne ovnen er beregnet for å bygges inn under benkeplaten. Den er utstyrt med brytere for regulering av kokesoner på drop-in topp som felles ned i benkeplaten.
Egen oversikt angir hvilke koketopper som kan kombineres med komfyren.

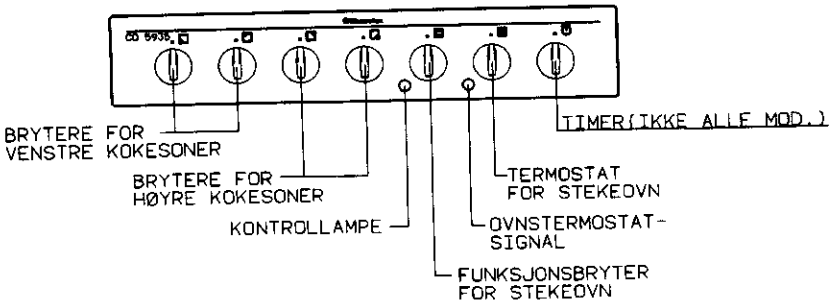
Dørsperre
Ovnen leveres med dørsperren ute av funksjon. For videre informasjon, se side 6.

Kjølevifte
Komfyrene/ovnene er utrustet med en kjølevifte som skal sørge for at temperaturen på treinnredningen holdes lavest mulig. Også etter at ovnen er slått av, vil kjøleviften kunne gå en viss tid for at nedkjølingen av innredningene skal være effektiv. Tiden vil avhenge av hvordan ovnen er brukt (10 - 35 min.). Viften fører også bort damp og os fra stekeovnen. Luften slippes ut i spalten mellom panelet og ovnsdøren.

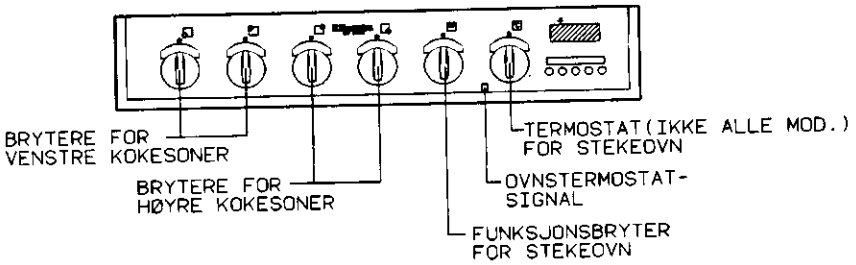
2 av bryterne kan reguleres fra 1 -10 og 2 brytere er for styring av dobbeltsoner om glasskeramisk topp kombineres med ovnen. Se videre toppens bruksanvisning angående regulering og installasjon av denne.



Panel
(Ovner uten klokke).



Panel
(Ovner med klokke).

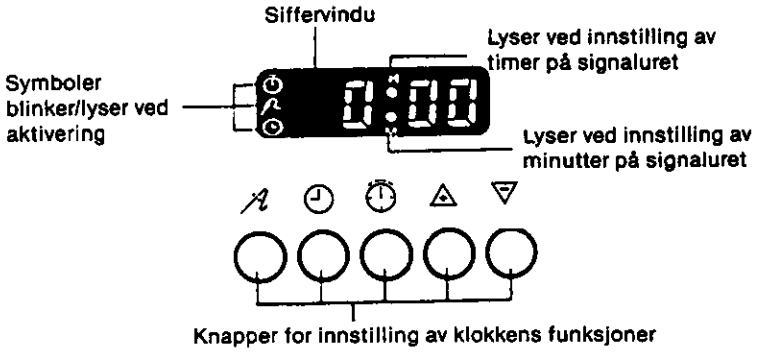


Klokken
Klokkens tre funksjoner:

= klokke

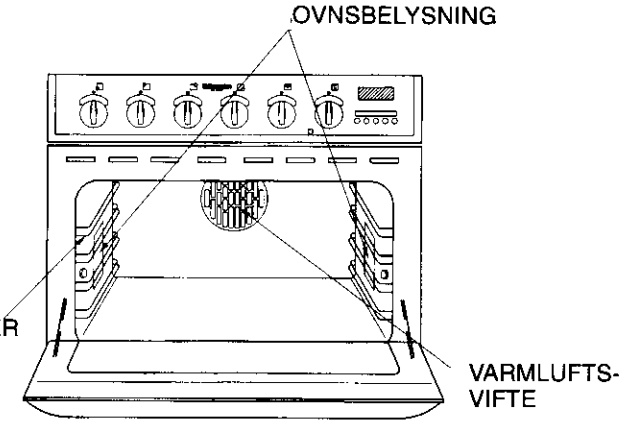
= steketermometer

= signalur


Siffervindu
Lyser ved innstilling av timer på signaluret
Symboler blinker/lyser ved aktivering
Lyser ved innstilling av minutter på signaluret
Knapper for innstilling av klokkens funksjoner

Ovnen

Ved hjelp av ovnsbryteren kan du velge følgende stillinger:



Modeller med varmluft

Ovnsbelysning

Over-/undervarme, element i taket og bunnen

Varmluft, element bak viften i ovnens bakvegg

Gratinering, grillelement i taket og varmluftsviften innkoblet. **Max 250 °C.**

Grill, grillelement i taket. **Max 250 °C.**

Pizza, varmluftelement, underelement og varmluftsviften innkoblet.

Modeller med over-/undervarme

Over-/undervarme, element i taket og bunnen.

Overvarme, element i taket. Ved behov for ekstra bruning i slutten av bakeprosessen.

Grill, grillelement i taket.

Hurtigstart (gratinering) Grillelement i taket og underelement Når temperaturen er oppnådd velges ønsket funksjon med funksjonsbryteren. **Max 10 min. NEMKO-krav**

Temperaturen stilles inn med termostaten.
Tallene på knappen angir ca.verdier for ovnens middeltemperatur. Lampen slokker når innstilt temperatur er oppnådd.

VIFTE

Komfyrer/ovner med varmluftfunksjon har en motor- /vifteenhet som blåser luften fremover langs sidene på stekeovnen. Viften trekker så luften tilbake i hullet midt i bakveggen på stekeovnen. Det er derfor normalt at komfyren avgir en viss støy. Støynivået vil også kunne variere noe med ovnstemperaturen og hvordan produktet er installert. Komfyren/ovnen skal stå stødig i vater. For bygg-inn-enheter er det vesentlig at de er festet skikkelig til innredningen.

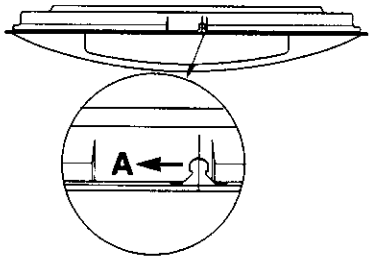
Dørsperren er ute av funksjon ved levering.

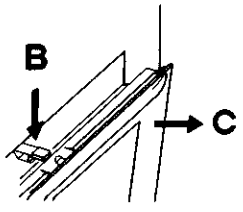
* Sperren settes i funksjon igjen ved å skyve låsehaken (A) til venstre.
* For å åpne døren – trykk knappen ned (B), samtidig som du trekker døren utover (C). Med sperren i funksjon unngår du at barn så lett kan åpne døren.
* For å sette sperren ut av funksjon, åpnes døren (kontrollér at ovnen ikke er varm) og låsehaken på dørens overkant skyves til høyre (A).

Tilbehøret

Ovn uten varmluft:
2 emaljerte brett
1 emaljert panne
1 grill-/stekerist

Ovn m/varmluft:
3 emaljerte brett
1 emaljert panne
1 grill-/stekerist
Steketermometer
(For ovner med klokke)





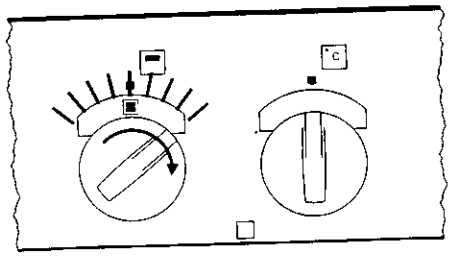
SLIK BRUKER DU:

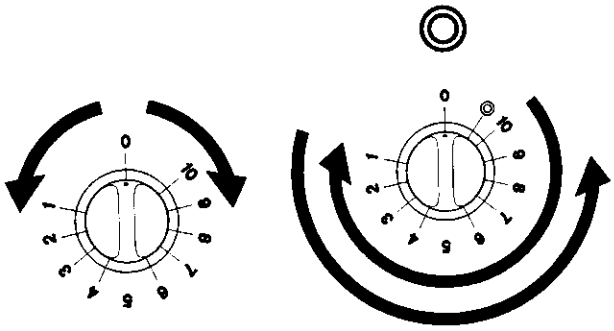
Brytere/koketoppen

Enkelte modeller har belysning i panelet.
Belysningen i respektive bryterknapper tennes når du vrir frem til en innstilling. Også termostatknappens belysning tennes når du stiller inn funksjonsbryteren for ovnen.
For nærmere informasjon om bruk og stell av koketoppen, henvises til bruksanvisningen for denne.
Vri fram til en innstilling på bryteren for den varmesonen du har valgt.
Med bryteren for de bakre sonene kan du for enkelte topper endre størrelsen på platen (se bruksanvisning for topp).
Slik gjør du for den doble sonen:

* Den minste sonen:
  Drei med-urs fram til ønsket verdi mellom 1 og 10.
* Den største sonen:
  Drei med-urs forbi 10 til ◎
  Drei deretter tilbake til ønsket verdi mellom 1 og 10.
  CO 5915 og CO 5905 kan ikke regulere
  doble soner.

Etter at sonen er slått av igjen, er det igjen den minste sonen som blir varm når du dreier bryteren på en verdi.





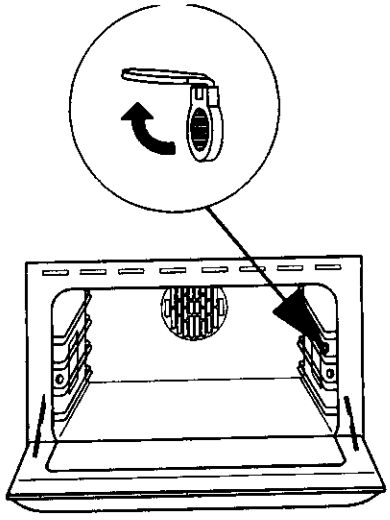
Enkel sone

Dobbel sone

Bruk av steketermometeret

For modeller med klokke.
Stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av steken, og helst slik at hele den rustfrie delen er inne i kjøttet.
I lange, smale steker stikkes steketermometeret inn fra kortsiden og i små, tykke steker stikkes det inn på skrå fra oversiden. Unngå at den støter mot fett eller ben. Fett og ben kan gi misvisende temperatur. Sett steken inn i ovnen på rille 1 eller 2. Plassér alltid langpannen under grillristen. Stikk steketermometeret til uttaket i ovnen (fjern først dekknappen) og programmér inn ønsket temperatur på klokken.
Pass på at ingen del av føleren kommer i kontakt med takelementet.

* Trykk på **symbolet blinker.**
* Trykk deretter på **+ knappen** til ønsket temperatur vises i siffervinduet.



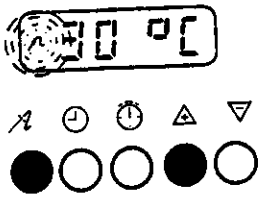
Benytt kun det steketermometeret som følger med i produktet

Les også om steketermometeret under avsnittet klokken, steketermometer.

Når du har tatt ut steken, vil temperaturen i kjøttet stige noen grader til, still derfor inn noe lavere enn ønsket kjernetemperatur. La kjøttet hvile ca. 15 min. slik at kjøttsaften ikke renner ut når kjøttet skjæres opp.

Ved steking av dypfryst kjøtt uten forutgående opptining, senker du varmen i ovnen med ca. 20% fra anbefalt varme og øker steketiden med 20 – 25%.

Unntak er stek av storfe eller vilt, som skal stekes utint i 70° C ovnsvarme i 10 – 12 timer beregnet til ca. 1 kg. stek.



Stekeovnen

Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren ved grilling, matlaging og baking i stekeovnen, varm luft strømmer ut. Påse at det ikke er barn i nærheten. Bruk godt isolerende grytelapper og ta et godt tak i det som skal tas ut av ovnen.
Ovnsrommet og en åpen ovnsdør blir ved bruk meget varme, de holder også varmen i lang tid etter bruk. Berøring av disse kan gi brannskader, påse at barn ikke oppholder seg nær og kan komme borti disse. Ved bruk av stekepose, anbefaler vi at du klipper hull i et hjørne før den settes i ovnen. Du unngår da faren for å brenne deg på varm damp når posen tas ut av ovnen og skal åpnes.
Kontrollér at ovnen er slått av når den ikke er i bruk. Samtlige ovnsbrytere skal være nullstilt.

OBS! Legg aldri aluminiumsfolie, stekeovnsinventar e.l. direkte på ovnsbunnen. Ovnsemaljen og innredningshyllen ovnen står på blir overopphetet og skadet.

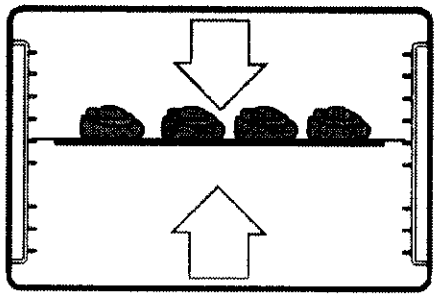
Stekeovnen har pakning på alle 4 sider. Hensikten er å få en ‹tett› stekeovn med høy relativ luftfuktighet. Ovnen vil ikke være damptett. De fysiske lover som gjelder fordamping og kondensering vil derfor gi seg ulike utslag. Ved åpning av stekeovnsdøren, og når kald luft kommer til på annen måte, vil damp kondenseres imot kaldere flater som stekeovnsdør, front etc. spesielt ved f.eks. bruk av vannbad. Fenomenet har klar sammenheng med steke- og bakevaner.

CO 5920 og CO 5905 har ikke varmluftfunksjon. Informasjon om varmluft berører derfor ikke disse modellene.

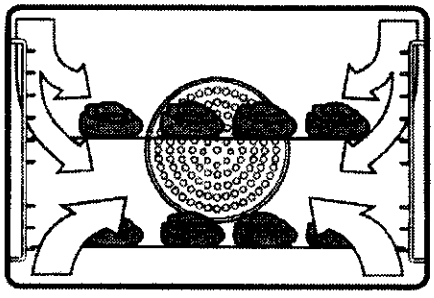
Baking

Følg tabellanbefalingene. Prøv myke kaker med en prøvenål 5—10 minutter før full tid. Du har da muligheten til å justere tid og eventuelt temperatur før bakverket er ferdig. Resultatet kan påvirkes av oppskrift, materialet i formene samt deres farge og utseende.

Konvensjonell varme gir jevn farge over hele flaten. Velg den ovnen som passer best i størrelse. Mat som stekes i lyse aluminiumsformer får som regel bedre farge med varmluft, men fargen kan bli noe ujevn. Former plasseres på brett.

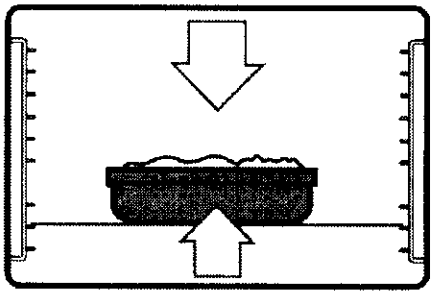


Varmluft brukes ved steking pa flere nivåer samtidig. Du kan steke på inntil flere brett samtidig.Dermed kan du utnytte hele ovnens kapasitet. Husk at ved steking i flere høyder må du beregne noe lengre steketid. Fargen kan bli noe ujevn. Temperaturen skal som regel være 10–20% lavere enn ved konvensjonell varme.

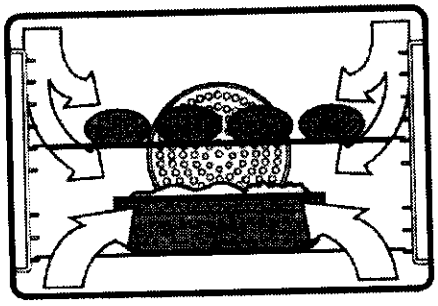


Matlaging

Konvensjonell varme er som regel best ved matlaging på ett nivå. Følg anbefalingene i tabellen.

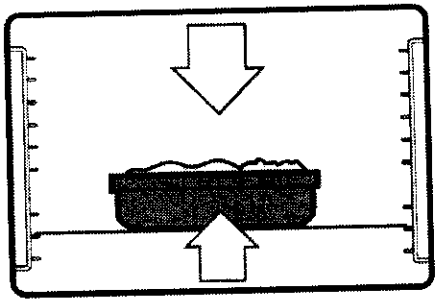


Varmluft velger du ved serie-matlaging (f.eks. kålrulletter i to langpanner) og til hele måltider. OBS! Velg retter som skal ha samme temperatur. Hvis rettene krever ulik lang tid, tilpasser du innsettingen i ovnen for å få et ferdig resultat i den rekkefølge du ønsker.



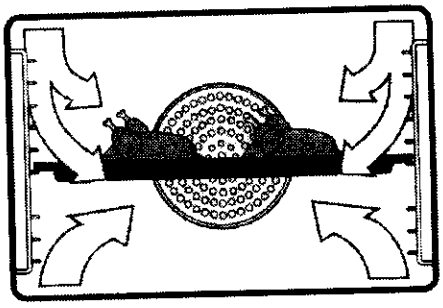
Steking

Å steke i ovn er enkelt og praktisk. Velg mellom konvensjonell varme og varmluft. For at sjyen ikke skal tørke inn og brenne fast, bør du velge en passe stor ildfast form. Juleribben plasseres lettest på rist i langpanne. Det dannes som regel mye kraft etter ribben.
OBS! Vær forsiktig når du tar den ut. Følg anbefalingene i tabellen.



Hvis du vil bruke varmluft, bør kyllinger e.l. legges på rist for at luften skal kunne sirkulere rundt.

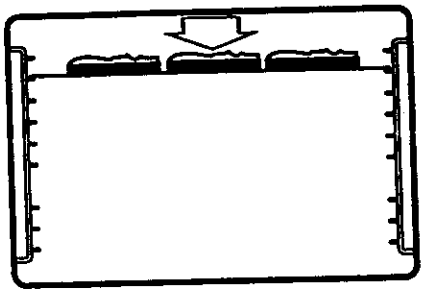
Ved steking av dypfryst kjøtt uten forutgående opptining, senker du varmen i ovnen med ca. 20 % fra anbefalt varme og øker steketiden med 20—25 %. Unntaket er stek av storfe eller vilt, som skal stekes utint i 70° C ovnsvarme i 10—12 timer beregnet til ca 1 kg stek.



Grilling

Grill. Svinekoteletter, biffer, fiskefileter e.l. skal plasseres høyt oppe i ovnen, mens steker, ribbe e.l. plasseres på rille 1 eller 2.

Grillresultatet blir best om det som skal grilles ikke tas direkte fra kjøleskapet. Tørk av det som skal grilles og legg det på grillristen eller træ det inn på spydet, krydre etter ønske. Plasser alltid langpannen under grillristen/grillstativet når du setter det inn i ovnen, gjerne med folie i for å kunne samle opp fettdrypp e.l. Følg anbefalingene i tabellen. **OBS!** Pass nøye på og snu en gang under grilltiden. For lang grilltid gir tørr, seig og i verste fall brent mat. Størrelsen, formen, mengden og temperaturen på det som skal grilles innvirker på tiden. Fisk og lyst kjøtt (fugl, kalv, gris) får ikke like lett farge som mørkt kjøtt (storfe og vilt).

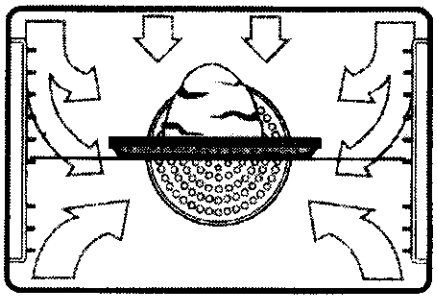


OBS! Ovnsdøren skal være lukket ved grilling. Max. 250 C.

Gratinering

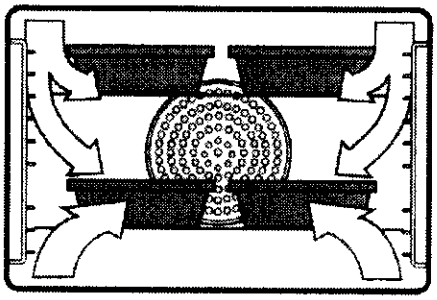
For gratinering stiller du inn symbolet. Grillelementet er da koblet inn for fargesetting samtidig som viften får den varme luften til å sirkulere og varme maten. Følg anbefalingene i tabellen.

OBS! Max. 250° C.
Retter som kan gi mye fettsprut bør ikke tilberedes på denne innstillingen, da fett vil avsette seg på varmluftelementet og gir sterk røykutvikling når varmluft så brukes.



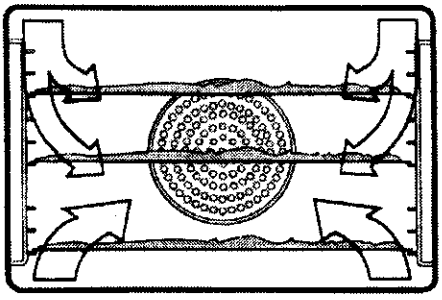
Opptining/oppvarming av ferdiglaget mat

Still inn termostatbryteren på 100 - 200° C. Plassér maten i uåpnede folieformer eller andre tildekkede former (OBS! De må tåle minst 200° C) på grillrist og/ eller brett. Plassér rist og/eller brett på ett eller flere nivåer, avhengig av hvor mye det er som skal tines.
OBS! Tiden varierer avhengig av mengden og innholdet.



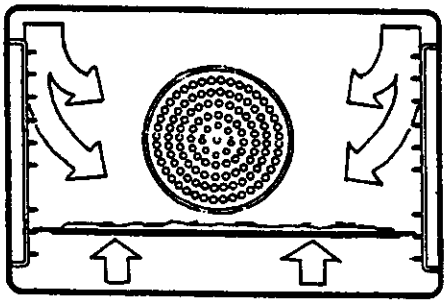
Tørking

Sopp, krydderurter, epler (med fjernet kjernehus, skrellet og skåret i tynne skiver) osv kan tørkes i ovnen. Bruk brettene eller legg et stykke matpapir på grillristen for at ikke sopp eller krydder skal falle ned på ovnsbunnen. Velg ett eller flere nivåer, avhengig av hvor mye som skal tørkes. Ovnstemperatur 50° C, tid fra fire timer og oppover. Sopp og krydder skal være helt tørre, mens epler skal være gulbrune og lette å bøye.



Pizzafunksjon
Varmluft med undervarme

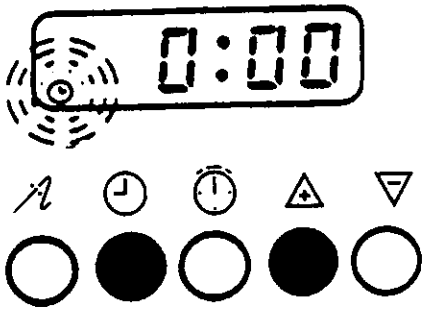
Denne Electrolux-spesialiteten egner seg spesielt godt til deiger som har lite eller intet sukkerinnhold, retter med tykt, fuktig belegg som f. eks. pizza, quiche lorraine, paier, fruktkaker o.l. Strålevarmen fra underelementet gir disse en ekstra sprø og delikat bunn.
Det anbefales å sette brettet inn på trinn 1 for å få maksimal virkning av undervarmen. Ønskes en mindre sprø bunn, kan man sette brettet inn på trinn 2.
Ved steking av ferdigpizzaer fra frysedisken, kan pizzaen med fordel settes inn i dypfrossen tilstand og stekes uten forvarming av ovnen. Oppvarmingsfasen tiner pizzaen relativt skånsomt, slik at den blir gjennomvarm uten risiko for å bli kraftig stekt.
Det er selvfølgelig mulig å bake i flere høyder når man bruker pizzafunksjonen, men bare det nederste brettet vil få virkningen av den ekstra undervarmen.
Pizzafunksjonen kan også benyttes til brødbakst. Den ekstra undervarmen gjør det mulig for mer fuktighet i deigen å unnslippe før skorpen dannes, slik at brødet kan bli litt lettere i konsistensen.



Klokken
Gjelder ikke alle modeller
Under denne overskriften finner du avsnitt om 24-timers digitalklokke, signalur og steketermometer.

24-timers digitalklokke
Når komfyren er koblet til strømnettet blinker 0:00 i siffervinduet til riktig tid er innstilt.

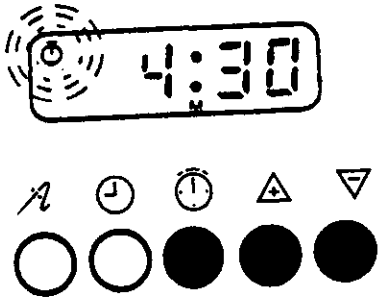
Innstilling av tid:
* Trykk på ⏲ og hold den inntrykt (symbolet blinker).
* Trykk samtidig på ▲ eller ▽ knappen til riktig tid, hele timer og minutter, kommer til syne i siffervinduet.
* Slipp knappene. Vent et par sekunder hvis du skal programmere inn ytterligere en funksjon.



Etter innstillingen behøver tiden bare endres ved skifte mellom sommer- og normaltid, samt ved strømbrudd.
OBS! Ved strømbrudd som er kortere enn fem sekunder, blir ikke programmeringen brutt.

Signalur, fra 30 sekunder til 23 t og 50 min.
Ved trykk på ⏲ blinker symbolet og **M** (minutter) lyser til 59 minutters innstilling, deretter lyser **H** (timer). **Så lenge symbolet blinker kan du stille inn eller endre en tid på signaluret.** Fem sekunder etter innstilling lyser symbolet uavbrutt.

Signaluret bruker du til å passe tiden, f.eks. ved koking på komfyren eller steking i ovnen. Eller hvorfor ikke til å passe en radio- eller TV-tid?



Innstilling av signalur
* Trykk på ⏲ , symbolet blinker.
* Trykk deretter på **+ knappen** til ønsket tid blir vist i siffervinduet.

Når tiden er nådd høres et gjentatt lydsignal, symbolet blinker.
* Trykk på ⏲ , lydsignalet opphører og symbolet slokker.

Fra 0 til 10 minutter M lyser, tiden øker med 30 sekunders intervaller, f.eks. 0:30, 1:00, 1:30. Nedtelling sekundsvis, 1:29, 1:28, 1:27 osv.

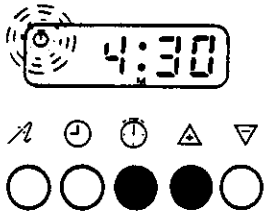
Fra 10 til 59 minutter H lyser, tiden øker med 1 minutts intervaller, f.eks. 1:00, 2:00, 3:00, Nedtelling sekundsvis, 2:59, 2:58, 2:57 osv.

Fra 1 til 2 timer H lyser, tiden øker med 5 minutters intervaller, f.eks. 1:05, 1:10, 1:15.
Nedtelling minuttsvis, 1:15, 1:14, 1:13 osv.

Fra 2 til 23:50 timer H lyser, tiden øker med 10 minutters intervaller, f. eks. 2:10, 2:20, 2:30.
Nedtellingen minuttvis, 2:29, 2:28, 2:27 osv.

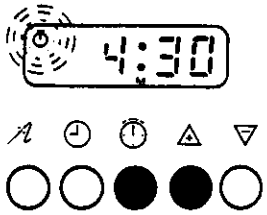
Nullstilling av tidsur

* Trykk på ⏱, symbolet blinker.
* Trykk deretter **samtidig på + og - knappen,** tidsuret blir nullstilt.



Endring av tidsur

* Trykk på ⏱, symbolet blinker.
* Trykk deretter på **+ eller - knappen.**



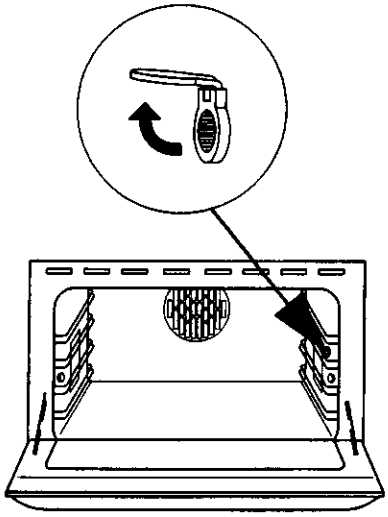
STEKETERMOMETER, temperaturområde fra 30 til 95° C.

Gjelder ikke alle modeller.

Når steketermometeret kobles til uttaket i ovnen, lyser 30° C og symbolet i siffervinduet blinker.

Så lenge symbolet blinker kan du stille inn eller endre en temperatur. Fem sekunder etter innstilling lyser symbolet uten avbrudd.

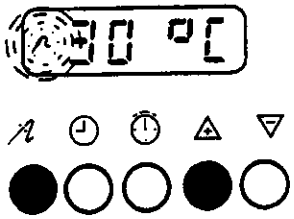
Når temperaturen i kjøttet overstiger 30° C kan du i siffervinduet følge økningen til innstillt temperatur er oppnådd. Les ellers om steketermometerets bruksmåte under avsnittet steking, bruk av termometeret.



Innstilling av steketemperatur

Slik gjør du når du har satt steken inn i ovnen og koblet steketermometeret til uttaket i ovnen:

* Trykk på 𝒜, symbolet blinker.
* Trykk deretter på **+ knappen** til ønsket temperatur
  blir vist i siffervinduet.



Ved oppnådd temperatur lyder et gjentatt lydsignal, symbolet blinker.

* Trykk på 𝒜, lydsignalet opphører og symbolet slokker.
* Løsne steketermometeret fra uttaket i ovnen og ta ut steken.

OBS! Ovnen og steketermometeret er varme.

Kontrollér at ledningen ikke kommer i klem når komfyren skyves inn. For hygienens og sikkerhetens skyld må topplaten og ovnen holdes rene. Fettflekker og annet spill avgir betydelig os ved oppvarming og medfører i verste fall fare for brann. Les og følg bruksanvisningen og de anvisninger og eventuelle advarsler som finnes på rengjøringsmidlenes pakninger. Nullstill samtlige brytere ved skifte av defekt lyspære i ovn eller bryterpanel, følg bruksanvisningen.

Emaljerte flater
Rengjør emaljerte flater med en ren klut og varmt vann, eventuelt tilsatt litt håndoppvaskmiddel. Bruk aldri skuremiddel eller andre ripende midler på emaljen.

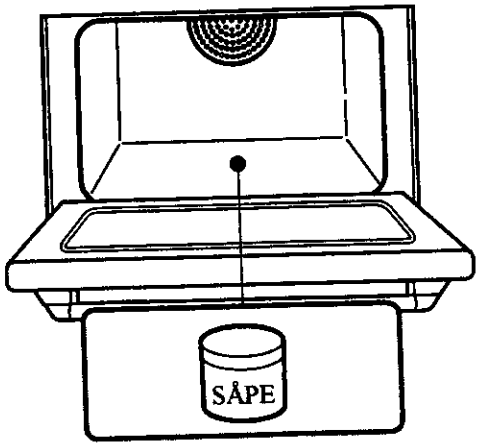
Ovnen
Rengjøring av ovnsbunnen, glatt emalje. Etter bruk tørkes bunnen alltid av med varmt vann, gjerne tilsatt håndoppvaskmiddel .

Slik rengjør du ved kraftigere tilsmussing:

* Spill eller overkok som sitter fast, løsner du med f.eks. en smørekniv.
* Fordel med en svamp grønnsåpe, gjerne flytende, på ovnsbunnen.
* Lukk døren, sett ovnen på **100° C** og over-/under varme i ca. 10 minutter.
* Når ovnen er nedkjølt vaskes bunnen med rent vann og tørkes. Eventuelt kan du gni forsiktig med stålull.
* Gjenta behandlingen ved behov.

Stekeovn med vanlig glatt emalje over det hele behandles på tilsvarende måte.

100° C

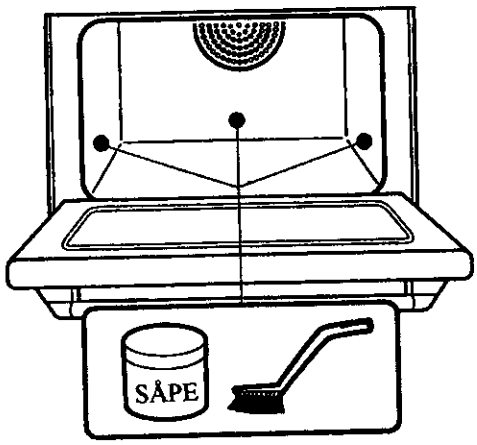


Rengjøring av ovnsvegger og -tak, katalyseemalje (porøs emalje med selvrensende effekt som framskynder forbrenningen av fettflekker osv). Rengjøringseffekten reduseres hvis porene i emaljen blir tettet av fettflekker e.l. og hvis ovnen for det meste brukes i kort tid ved lave temperaturer. Den beste rengjøringseffekten av katalyseemaljen skjer ved lang avbrenning, 30—60 min. og over-/undervarme 250° C eller mer. Fettflekker e.l. vaskes av med varmt vann og sape, bruk nylonbørste.

Er ovnen fremdeles tilsmusset?

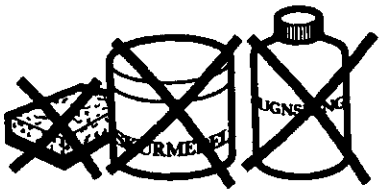
* «Sett inn» katalyseemaljen med en løsning av grønnsåpe og varmt vann, la stå en time.
* Sett **deretter** på over-/undervarme på 250°C og la stå i 1 - 2 timer. **Husk å slå av igjen!**
* Gjenta behandlingen ved behov.

250° C



Bruk aldri stekeovnsrens eller skarpe gjenstander på katalyseemaljen.

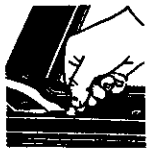
Spillrenne:
Ovnen er i forkant, under døren, utstyrt med en spillrenne som skal hindre at eventuelt søl fra stekeovnen/døren skal komme på treinnredningen. Rennen bør tørkes av etter bruk med en godt oppvridd klut.

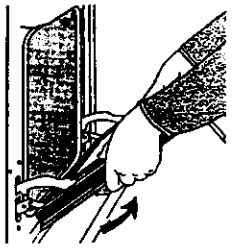


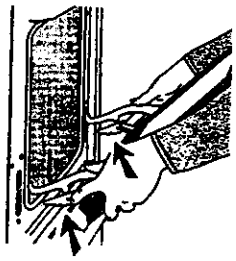
Ovnsdørene
Emaljen rengjør du med en ren klut, varmt vann og håndoppvaskmiddel. Ved sterk tilsmussing kan du med stor **forsiktighet** bruke skuresvamp og såpevann. Dørglasset har et varmereflekterende sjikt og rengjøres enklest med vinduspussemiddel med ammoniakk.

Slik gjør du for å ta av ovnsdøren.
Åpne døren helt.
Drei skiven på hver av hengslene slik at de to forhøyningene på skiven peker rett innover imot selve hengselet. Bruk en skrutrekker eller en mynt dersom skiven er tung å dreie.

*** Løft døren oppover og imot deg.**
*** Sett ovnsdøren på plass igjen.**
Entre den buede hengselarmen inn i det øverste sporet. Løft opp den nedre, løse armen slik at sporet i den kommer ordentlig på plass. Drei skiven tilbake slik at forhøyningene peker rett utover imot deg.
Lukk døren og påse at den fungerer korrekt.

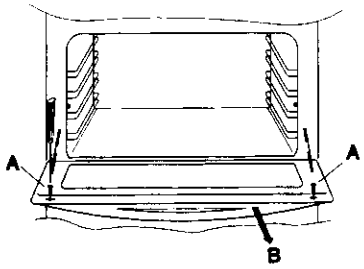




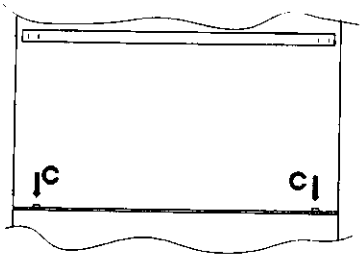


Rengjøring mellom glassene
Dersom det skulle bli nødvendig å rengjøre glassene innvendig, kan du gå frem på følgende måte:

- Åpne døren. For at døren ikke skal slå igjen, legg en grytelapp o.l. under den buede hengselarmen. Skru ut de 2 skruene (A) som holder glasset m/håndtak og innerdøren sammen. Hold en hånd under slik at glasset ikke ramler ned.
- Dra derefter glasset m/håndtaket forsiktig ut (B), ved å trekke imot deg og holde den ene hånden under.
- Rengjør glasset som beskrevet ovenfor.
  Viktig ! Vær forsiktig med glasset.
  Sprekkdannelser i kanten kan føre til at glasset går i stykker etter noen oppvarminger
- Montér sammen igjen i omvent rekkefølge.
  Påse at glasset kommer ned i brakettene på fremsiden av døren (C).
- Påse at låsehaken for dørsperren monteres riktig.



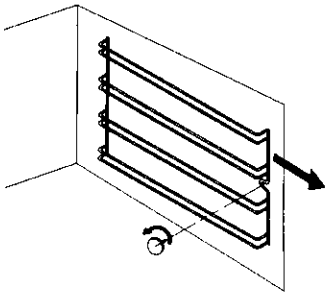
Ovnsutstyret/tilbehøret
Løsne skruene som holder stigene i fremkant. Trekk så stigene fremover og ut av ovnen. Vask stiger og rister i varmt vann og håndoppvaskmiddel. Ved kraftig tilsmussing kan de måtte legges i bløt og rengjøres senere, eventuelt med stålull. Plater og langpanne tørkes av etter bruk med husholdningspapir og/eller vaskes i varmt vann, eventuelt tilsatt håndoppvask-middel. Til fastbrente flekker kan du bruke stålull og såpevann. Tørk med husholdningspapir.
Dersom du etter bruk har litt vann i panne/brett og lar dette stå en stund, forenkles renholdet.



Stekeovnsdør
Ovnene er utstyrt med stekeovnsdør med 2 glass. Dersom det er ønskelig med en stekeovnsdør med lavere overflatetemperaturer, kan den medleverte 2 glass døren skiftes ut med en 3 glass dør. Henvend deg til salgsstedet eller vår servicekontakt.

Hvordan stekeovnsdøren taes av og settes på, fremgår på annet sted i bruksanvisningen.

Mod. CO 5940 og 5945 er utstyrt med dør med 3 glass.

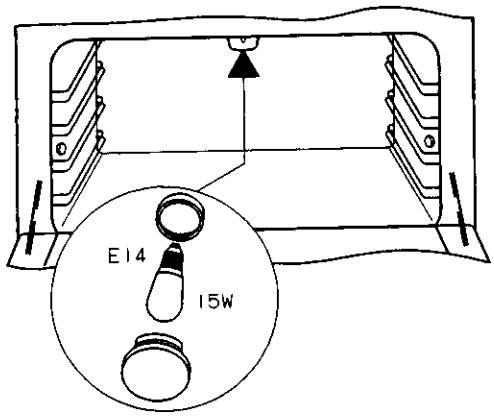


Varmluftviften
Viftebladet bør av og til rengjøres.

OBS! Stopp motoren før rengjøring. Strømmen til produktet bør brytes ved å trekke ut støpselet eller ta ut sikringen.

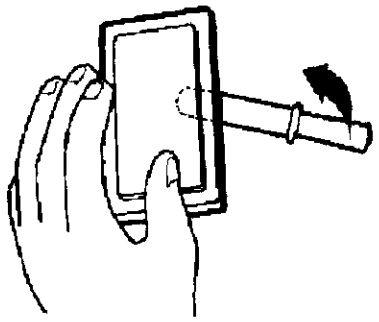
1. **Ta av dekselet foran viften ved å skru ut de 4 skruene.**
2. **Mutteren som holder viftebladet skrus med urviseren. Hold fast viftebladet med den andre hånden.**
3. **Etter rengjøring monteres viften i motsatt rekkefølge.**

Skifte av ovnspære iCO 5920, CO 5905 og CO 5915
Viktig! Koble produktet fra nettet ved å ta ut kontakten eller sikringene.



* Kontrollér at ovnen ikke er varm.
* Løsne og fjern ovnsstigene.
* Skru av lampeglasset
* Skru ut og skift den ødelagte pæren. Pæretype: ovnspære med E-14 sokkel, merket 230 V, 15 W og 300 °C.
* Skru på lampeglasset igjen.

Skifte av ovnspære i CO 5935, CO 5940, CO 5945
Viktig! Koble produktet fra nettet ved å ta ut kontakten eller sikringene.



* Kontrollér at ovnen ikke er varm.
* Løsne og fjern ovnsstigene.
* Løsne beskyttelsesglasset ved å sette f. eks. en smørekniv mellom glasset og ovnsveggen.
* Hold en hånd under glasset for at det ikke skal falle ned på ovnsbunnen.
* Skru ut og skift den ødelagte pæren. Pæretype: ovnspære med E–14 sokkel, merket 230 V, 25 W og 300 °C.
* Trykk fast beskyttelsesglasset igjen og monter stigene.

GARANTI

I Norge gjelder: «NELs leveringsbetingelser» ved salg av elektriske husholdningsapparater.
OBS! Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

SERVICE OG RESERVEDELER

Service og reparasjoner bør utføres av vår sentrale serviceavdeling eller av et servicefirma godkjent av leverandøren. Bruk kun reservedeler som forhandles av disse. Se garantibestemmelsene.

Serviceadm/sentralverksted:
Økernvn. 145, postboks 215, Økern, 0510 Oslo 5

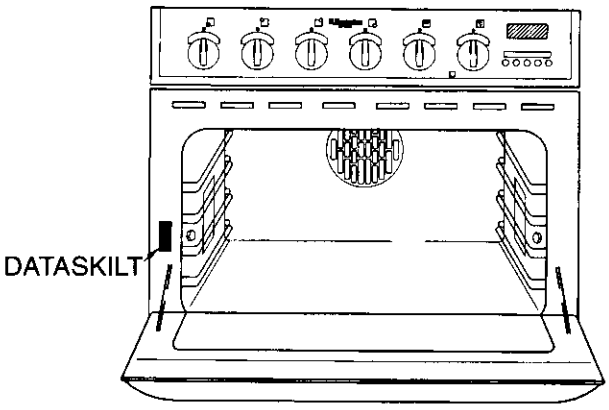
Tlf. : 22 64 01 50
Fax: 22 64 17 74

Forsendelse av deler skjer kun fra sentrallageret. Salg over disk også fra alle avdelingslagre/-servicekontor. Husk alltid å oppgi produktnummer og modellbetegnelse. For ytterligere informasjon, kontakt din forhandler. Skriv numrene ned med en gang, så du alltid har dem for hånden:

Mod. .....

Prod.nr .....

Ser.nr. .....



RÅD OG TIPS VED TEKNISKE PROBLEMER

Gjør ingen inngrep i komfyren som kan forårsake skade på person eller produkt. Kontrollér i tabellen nedenfor hvilke årsaker og tiltak du kan og får gjøre noe med selv.

PROBLEM	ÅRSAK	TILTAK
Komfyren fungerer ikke —helt eller delvis	Er støpselet satt i?	Kontrollér at støpselet er satt ordentlig i.
	Er sikringen/sikringene hele - fargebrikken løs?	–Skift ødelagt sikring. OBS! 3-fase komfyrer har tre sikringer.
	Er det jordfeilbryter i huset?	Kontrollér at den er koblet inn.
Signal-/ovnspærer fungerer ikke.	Er pærene hele?	Skift ødelagte pærer.
Katalyseemaljen blir ikke ren	Er emaljens porer tiltettet?	Brenn av ovnen på 250° C i minst 30 minutter.
	Er det fettflekker på emaljen?	Følg anvisningene for rengjøring av ovnen.
Dørsperren fungerer ikke	Er sperren satt i funksjon?	Sett sperren i funksjon, se ‹Sikkerhetsutstyr›.
Steketermometeret viser 99° C.	Kjøttet er for kaldt.	Forleng tiningen før føleren settes inn på ny

RÅD OG TIPS VED PRAKTISKE PROBLEMER

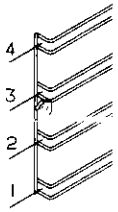
Kontrollér i tabellen nedenfor hvilke årsaker og tiltak du kan gjøre noe med selv.

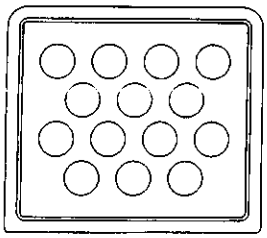
PROBLEM	ÅRSAK/RESULTAT	TILTAK
Brød/hvetebrød, myke kaker blir flate	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket hever seg senere og faller sammen og blir flatt.	Kontrollér innstilt temperatur mot anbefalingen i tabell eller oppskrift.
	Deiger til brød/hvetebrød har ikke hevet seg ordentlig. For lang heving etter utbaking gir et flatt resultat.	Deiger til brød/hvetebrød skal heve uten trekk i romtemperatur. Ved et lett trykk på deigen skal fordypningen gå tilbake. Kontroller hevingstiden mot anbefalingen i oppskriften.
	For lite gjær eller bakepulver.	Kontrollér i oppskriften at du har brukt riktig mengde.
	For varm fett-/væskeblanding ødelegger virkningen fra gjæren/ bakepulveret.	Kontrollér alltid temperaturen på væsken før du tilsetter den. For fersk gjær 37° C, for tørrgjær 45-50° C.
Brød/hvetebrød, myke kaker blir tørre.	For liten væskemengde, for mye mel eller feil melsort kan gi tørt brød.	Kontrollér i oppskriften at du har tatt riktig melsort og riktig mengde mel/ væske.
	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket må stå for lenge i ovnen for å bli ferdig, og blir dermed tørt.	Kontrollér at du har stilt inn riktig temperatur.
Bakverk/matretter blir for mørke eller ujevnt stekt	Ved for høy temperatur i ovnen blir bakverket/matretten for mørk før den er ferdig.	Kontrollér at du har stilt inn riktig temperatur.
	For høyt plassert bakverk/matrett ved konvensjonell varme gir for mye overvarme, motsatt effekt ved plassering for lavt i ovnen.	Kontrollér i tabell eller oppskrift at du har valgt riktig rille.
	Plassering på gal rille i varmluft gjør at luften ikke kan sirkulere ordentlig.	Kontrollér i tabellen at du har valgt riktig rille.
	Temperaturen skal som regel være 10—20 % lavere med varmluft enn med vanlig over-/undervarme. OBS! Ved varmluft kan fargen bli noe ujevn.	Kontrollér at du har stilt inn riktig temperatur.
Bakverk/matretter blir lyse	Aluminiumsfolie i bunnen av ovnen hindrer undervarmen og kan også skade emaljen.	Kontrollér at du ikke har aluminiumsfolie i bunnen av ovnen.
	Lyse bakeformer gir lysere kaker enn mørkere former.	Bytt eventuelt til mørkere former Plassér formen på brettet.

TABELL FOR BAKING

	Ovnstemperatur		Rille		Tid i min	
BRØD						
Bondebrød	225°	200 - 225°	1	2	30 - 35	25 -30
Boller (rug, graham o.l)	200 - 225°	175 - 200°	2	2 ell. 2,3,4	10 - 12	10 - 15
Formbrød (lette)	200 - 225°	175 - 200°	2	2 ell.1 og 3	35 - 40	35 - 40
Formbrød (tunge)	175 - 225°	175 - 200°	2	2 ell.1 og 3	50 - 60	50 - 60
Kuvertbrød/rundstykker	225 - 250°	150 - 175°	2	2 ell. 2,3,4	8 - 10	8 - 10
Scones	225 - 250°	200 - 225°	2	2 ell.1 og 3	8 - 10	10 - 12
HVETEBRØD						
Boller	225°	150 - 175°	2	2 ell. 2,3,4	8 - 10	10 - 15
Stenger	200 - 225°	175 - 200°	1	2 ell.1 og 3	15 - 20	15 - 20
Skorper (fargesetting)	200°	175 - 200°	2	2 ell. 2,3,4	15 - 20	15 - 20
Skorper (tørking)	75 - 100°	75 - 100°	1 - 2	2 ell. 2,3,4	2 - 4 tim.	2 - 4 tim.
MYKE KAKER						
Muffins	225°	175°	1 - 2	2 ell. 1 og 3	10 - 12	15 - 18
Rulade	225 - 250°	200 - 225°	2	2 ell. 1 og 3	5 - 7	5 - 8
Formkake (lett)	175 - 200°	175 - 200°	1	2 ell. 1 og 3	35 - 45	35 - 45
Formkake (tung)	150 - 175°	150 - 175°	1	2 ell. 1 og 3	50 - 60	50 - 60
Sukkerbrød	175 - 200°	175 - 200°	1	2 ell. 1 og 3	30 - 40	30 - 40
SMÅKAKER						
Marengs	100 - 150°	100°	2 - 3	2 ell. 1 og 3	45 - 60	50 - 60
Mazariner	175 - 200°	150 - 175°	3	2 ell. 1 og 3	15 - 20	15 - 20
Mørdeigskaker	175 - 200°	175 - 200°	3	2 ell. 2, 3, 4	5 - 10	5 - 10
Pepperkaker	175 - 200°	150 - 175°	3	2 ell. 2, 3, 4	5 - 7	5 - 10
Smørdeigskaker	200 - 225°	175 - 200°	3	2 ell. 2, 3, 4	5 - 12	5 - 10

Generelle råd:
Rillene regnes nedenfra.
Flytt alltid et ferdigstekt brød over på en rist. Dekk til med et håndkle hvis det ikke er bondebrød e.l. som du vil ha en sprø skorpe på. Ved steking i flere høyder samtidig (varmluft) må du beregne noe lengre steketid. Forsøk deg først med den laveste angitte temperatur.





FRONT
For at den varme luften skal sirkulere mellom og på siden av bakverket, bør det for varmluft nyttes max 14 boller, rundstykker etc. pr. brett. Den skisserte plasseringen gir best luftsirkulasjon og jevnest bruning

TABELL FOR GRILLING

OBS! Termostaten settes på max 250° C. Lukket dør.

Ca.tid/min.	Ovnstemp.	Stige	Kjøtt i skiver Tykkelse	
Biff	250°	3 - 4	1,5	2,5 - 3,5
Entrecôte	250°	3 - 4	1,5	3 - 4
Kotelett	250°	3 - 4	1,5	4 - 5
Grillpølser	250°	4		5(totaltid)
Hamburger	250°	4	1,0 - 1,5	3 - 3,5
Lever	250°	3 - 4	1,0 - 1,5	3 - 4
Løvbiff (grilles kun på en side)	250°	4	0,5	2 - 2,5
Ribbe	250°	2 - 3	1,5 - 2,0	6 - 8

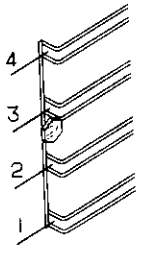
Legg gjerne litt folie eller hell litt vann i en langpanne under grillristen. Smak og farge blir finere hvis du pensler kjøttet med grillsaus, grillolje eller kinesisk soya. Begynn å grille når elementet (elementene) er blitt rødglødende.

TABELL FOR MATLAGING

	Ovnstemp.		Rille		Kjøttets innv. temp °C.
STEKING					
Bogstek	175°	150°	1	2	70 - 77
Filét (svin, okse, vilt)	175°	150°	1 - 2	2 - 3	65
Kalvestek	175°	150°	1	2	70 - 75
Kylling	175°	150 - 175°	1	2	–
Ribbe	175°	150 - 175°	1	2	–
Roastbeef (rød)	175°	125°	1	2	65
Roastbeef (rosa i midten)	175°	150°	1	2	65
Sadel (vilt, lam)	175°	150°	1	2	70 - 75
Skinkestek	175°	150°	1	2	75
Skinke, lettsaltet (i folie)	175°	150°	–	1	75
Skinke, lettsaltet (uten folie)	175°	125°	–	1	75
Stek (lam, okse, vilt)	175°	150°	1	2	70 - 75
Svinekam	175°	150°	1	2	80 - 85
MATRETTER					
Fisk (koking)	200°	175 - 200°	1	1 og 3	
Fisk (steking)	200 - 225°	200 - 225°	1		
Gratenger	225°	200°	1	1 - 3	
Kjøttpudding	175 - 200°	150 - 175°	1	1 - 3	
Kjøttboller i langpanne	200 - 225°	200 - 225°	1 - 2	1 - 3	
Omeletter	200 - 225°	175 - 200°	1 - 2	1 - 3	
Piroger	225°	200 - 225°	1 - 2	1 - 3	
Pizza	250°	225 - 250°	1 - 2	1 - 3	
Poteter, bakte	225°	200 - 225°	1 - 2	1 - 3	
Pudding	200 - 225°	175 - 200°	1	1 - 3	
Stekt sild	225°	200°	1 - 2	1 og 3 eller 1 - 3	
Souffleer	175 - 200°	175°	–	1 - 3	

Varmluftsteking kan også foretas ved 25° C lavere temperatur enn oppgitt i tabellen (125° C.) Resultatet blir minst like bra, men steketiden må økes.
Ta ut steken når temperaturen er oppnådd. Dette er spesielt viktig når man vil ha kjøttet rødt eller rosastekt.
La steken hvile en stund før oppskjæring. Senk temperaturen noe om kjøttet er dypfrossent. Hvis steken sette si kald ovn, må man beregne ca. 20 min. lengre steketid.
Steketiden varierer med stekens form. En tykkere og bredere stek tar lengre tid enn en tynnere og smalere.
Tiden øker også med vekten. Bruk derfor alltid steketermometeret. Kjernetemperaturen vil stige 3 - 5° C etter at steken er tatt ut av ovnen. Still derfor inn noen grader lavere enn ønsket slutt-temperatur på steketermometeret.

OBS! Ha alltid litt vann i langpannen, slik at fettet ikke brennes fast og avgir os og lukt.
Rillene regnes nedenfra.



TABELL FOR GRATINERING

	Rille	Temperatur	Tid
Smørbrød	2 - 3	225 - 250°C	ca. 5 min.
Pizza	1 - 2	225 - 250°C	15 - 20 min.
Grateng	1 - 2	200 - 225°C	15 - 20 min.

OBS! Termostaten settes pa max 250 C.

Retter som kan gi mye fettsprut bør ikke tilberedes på denne stillingen, da fett vil avsettes på varmluftelementet og gir da sterk røykutvikling når varmluft så brukes.

TEKNISKE OPPLYSNINGER

	Mod. CO 5940	Mod. CO 5945
Ovnsvolum	57 l.	57 l.
2 ovnspærer	Merket 230V, 25 W og 300° C, E–14-sokkel	Merket 230 V, 25 W og 300° C, E–14-sokkel

	Mod. CO 5920	Mod. CO 5935/CO 5905/CO 5915
Ovnsvolum	57 l.	57 l.
Ovnsbe- lysning	1 pære. Merket 230V, 15 W og 300° C, E–14-sokkel	CO 5935, 2 pærer. CO 5905/CO 5915 1 pære merket 230V/15W (taklys) 25 W (sidelys)

Med forbehold om endringer.

ELEKTRISK TILKOBLING

Eventuelle inngrep i komfyren, forlengelse av ledningen osv skal utføres av faglært personale. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

Komfyr som leveres med ledning og støpsel skal tilkobles tilsvarende vegguttak.

Modeller for høyskap (uten reguleringsenhet for kokeplater) spenning 230 V—1-fase -16 A sikring. Enheten leveres med 2,0 m jordet gummikabel og 16 A jordet støpsel.

Modeller under benk (med reguleringsenheter for kokeplater) spenning 230 V—1-fase - 25 A sikring.

Enheten leveres med 1,5 m 4 mm² jordet gummikabel og 25 A jordet flatstiftstøpsel.
OBS! Tilkobles komfyren en sikringskurs over 25 A må tilførselskabelen byttes ut.

* Tilkoblingseffekt og spenning er angitt på dataskiltet nede til venstre på frontrammen.

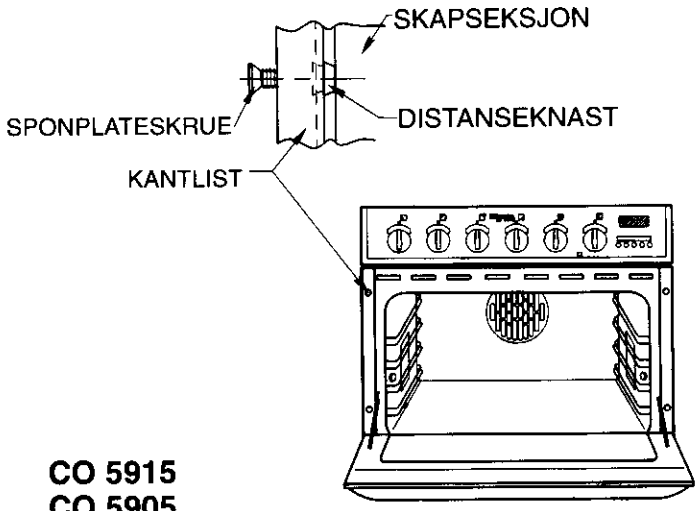
* Påse at tilførselskabelen blir lagt slik at den ikke kommer i klem.

For høyskapsmodeller anbefaler vi at kabelen føres rett opp i skaprommet over, der kontakten så plasseres. Dermed er det enkelt å koble fra produktet ved behov. Av samme grunn anbefaler vi for modeller under benk at kabelen trekkes inn i et tilstøtende skap, og at kontakten plasseres i dette.

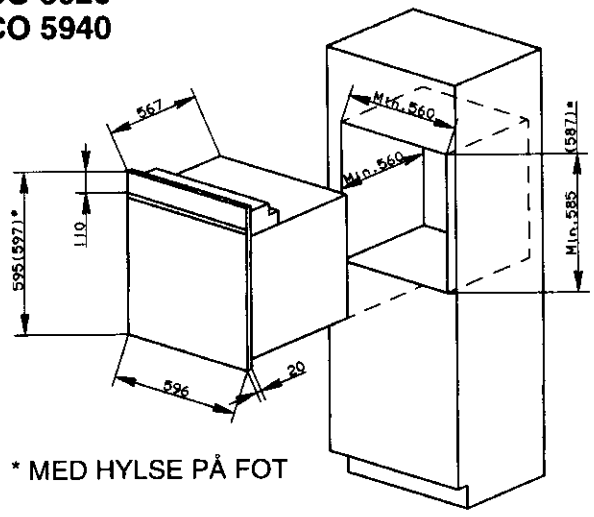
INSTALLASJON

Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med er skarpe. Det bør brukes hansker ved flytting av komfyren. Kontrollér at ledningen ikke kommer i klem når komfyren skyves inn på plass. Komfyren må skrues godt fast slik at den ikke skal kunne tippe ved unormal belastning, f.eks. hvis et barn setter seg på en åpen ovnsdør. Kontrollér, for at barn ikke skal kunne åpne en ovnsdør, at dørsperrene er i funksjon.

Ovnene monteres i skapseksjonene i henhold til angitte innbyggingsmål . Komfyren skrues fast i sideveggene i treskapet med de medfølgende treskruene. Påse at distanseknasten som fester kantlisten til fronten sitter korrekt slik at de gir distanse mellom front og skapseksjon.

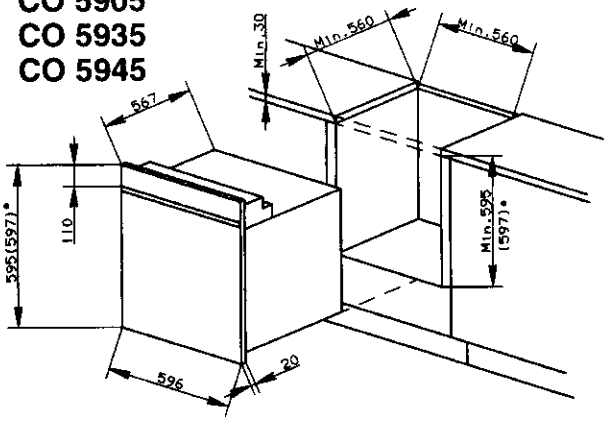


CO 5920
CO 5940



* MED HYLSE PÅ FOT

CO 5915
CO 5905
CO 5935
CO 5945



* MED HYLSE PÅ FOT

Høyden kan reguleres ved å sette ekstra hylser på føttene. Høyden økes da fra 595 mm til 597 mm. Den flate delen av hylsen skal vende fremover, og hylsene monteres i hvert sitt hjørne.

OBS! Høyden skal kun reguleres slik at overkant panel kommer flush med taket i seksjonsåpningen slik at foreskrevne avstander overholdes.